Rok VII. Tarnów, dnia 15-go lipca 1907 r. Nr. 13.



Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

GŁOS ROLNICZY

Pismo popularne, ilustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

PRZEDPŁATA ROCZNA przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 h., w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polskiem 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe oblicza się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem drobnem przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 15% rabatu.

†

ZYGMUNT MORAWSKI

emeryt. profesor gimnazyalny, jeden z najgorliwszych współpracowników naszego pisma, zmarł w Tarnowie w dniu 3-go lipca b. r. Ś. p. Zygmunt Morawski należał do najpopularniejszych i najsympatyczniejszych postaci naszego miasta, kochała Go młodzież szkolna, cenili starsi, w ogóle lubiał go każdy, z kim się tylko bliżej zetknął. Oprócz pracy zawodowej, której oddany był całą duszą, w chwilach wolnych oddawał się bez wytchnienia cichej pracy na niwie piśmienniczej. W latach od 1881 do 1891 wydawał „Przyrodnika“, czasopismo, szerzące zamiłowanie do badań przyrody. W późniejszych latach aż do swego zgonu zasilał swemi pracami rozmaite czasopisma, jak: „Głos rolniczy“, „Pogoń“, „Rodzinę“, „Szkołę“, „Wiedzę i Pracę“, „Gwiazdkę cieszyńską“, „Muzeum“ i w. i. W ostatnich dwóch latach uporządkował biblioteki konwentu OO. Bernardynów w Kalwaryi, Lwowie i Leżajsku.

Cześć pamięci człowieka dobrze zasłużonego.

Na żniwa.

Żniwa niebawem się rozpoczną w jednej okolicy wcześniej, w innej później, zależnie od klimatu, od gatunku ziemi itp. Wszelkie przybory, machiny i narzędzia w żniwa zapotrzebowane, powinny obecnie być przygotowane i znajdować się w porządku. I tak wozy, drabiny, drągi, kosiarki, grabie konne, kosy itp., wszystko przybory, bez których w tej porze obyć się nie można. Stodoły powinny być z nieczystości oswobodzone, wysłane i przewietrzone. Samo się przez się rozumie, że budynki, zwłaszcza dachy, nie powinny wykazywać luk, któremi „niebo przegląda". Byłoby to niedbalstwem do niedarowania.

Ważnem jest rozpoczynać kośbę w odpowiednim czasie. Nie należy rozpoczynać za wcześnie, lecz też nie za późno. A już wcale nie można się kierować jakąś przypowiednią lub regułą przy rozpoczęciu robót w gospodarstwie wogóle, a zatem żniw także. Wiadomem będzie czytelnikom, bo o tem także już pisaliśmy, że rozróżniamy kilka okresów dojrzałości zboża. Tymi okresami są: Okres dojrzałości „mlecznej", dojrzałości „żółtej", „pełnej" i wreszcie dojrzałości „martwej". Badacze, a mianowicie prof. Nowacki z Zurychu, uważa za najwłaściwszy do rozpoczęcia kośby zboża okres d o j r z a ł o ś c i „ż ó ł t e j".

W okresie dojrzałości „mlecznej", zboże jest jeszcze zielonem, lecz ziarno napełnia się mączką i zawiera gęsto-mleczną materyę. Dopływ, względnie wędrówka materyi do ziarna i osad mączki, w całej pełni się odbywają. Zboże koszone w okresie dojrzałości mlecznej, byłoby nie wykształconem, tylko zmarszczonem, do właściwego użytku, jak do siewu lub na mąkę nie przydatnem. — Natomiast w okresie „żółtej" dojrzałości posiada zboże żółty, wyrównany kolor. Zawartość ziarna przybiera charakter woskowaty. Ziarno z pierwszego lepszego kłosa przegięte na paznogciu łatwo się przełamuje (próbę tę wykonać zalecamy). W tym okresie wędrówka materyi do ziarna ustaje, tak że niema celu dłużej go na pniu pozostawiać. W koszkach lub sztygach „dojdzie" zboże znakomicie i rolnik nie ryzykuje łatwego wykruszania się ziarna. A tego obawa zawsze zachodzi w razie opóźnienia kośby.

Przy ciepłem, suchem powietrzu okres „pełnej" dojrzałości nader szybko następuje. Ziarna na paznogciu teraz więcej przełamać nie można, daje się ono nagiąć tylko. Ziarno staje się twardem i przybiera kolor odpowiedni do jakości ziarna, tj. do stopnia mączystości lub szklistości. W ostatnim, tj. okresie „martwej" dojrzałości jest ziarno zupełnie twardem. Bardzo łatwo się wykrusza, bo nawet już za powiewem nie silnego wiatru. Słoma staje się kruchą, łamliwą. — Jedynie jęczmień browarny zaleca się kosić w okresie dojrzałości „pełnej". I to celem skrócenia czasu zupełnego dojrzewania w kopkach. Straty bowiem mogą być wielkie, jeżeli jęczmień browarny od deszczu ucierpi.

Jak stawiać zboże? Na to pytanie trudno jest dać zadawalniającą odpowiedź. Rolnik starać się powinien o to, aby zboże od opadów możliwie uchronić. Sposób ustawiania zboża, dający największą pewność przed zamoknięciem, bywa najżmudniejszym i przeciwnie. Zależnie zatem od stanu

powietrza powinien się rolnik urządzić. Wiele razy przez nas przytaczany Schirmer z Neuhaus, w dziełku: „Moje trzydziestoletnie doświadczenia“, zaleca bardzo ustawianie zboża w tak zw. „kószki“. Stawia się 9 snopów w około siebie, a 10-ty obraca kłosem ku dołowi i przykrywa nim gromadkę starannie. Samo się przez się rozumie, że „lusy“ przed zwózką zgrabione i do koszek lub sztygów przygarnięte być powinny. Zwożąc „lusy“ czyli luźno po polu leżące zboże osobno, ponosi się straty z powodu wykruszenia ziarna i przysparza roboty.

Jeżeli kiedykolwiek, to podczas żniw siły robocze w jeden punkt gromadzić się powinno, nie rozpraszać ich niepotrzebnie. Roboty wykonywać raźno z wykorzystaniem każdej chwili. Pamiętać trzeba, że deszcze ogromną żmudę spowodować i zboże uszkodzić mogą. *Gosp. Grudz.*

Ważna robota.

Gdy numer ten dojdzie do rąk czytelników, żniwa jeszcze nie rozpoczęto. A tu już teraz za potrzebne uważamy nawoływać do wykonania podorywki ścierniska. Robota ta jest bardzo ważną i powiedzieć można, że prawidłowa uprawa roli bierze swój początek od możliwie najwcześniejszego przyorania ścierniska.

Nie jest obecnie rzadkiem zjawiskiem, że na niektórych zwłaszcza większych wzorowo prowadzonych gospodarstwach, na jednej stronie tego samego pola wiążą i ustawiają zboże, na drugiej przyorują ściernisko pomiędzy szeroko stawianemi sztygami lub koszkami. Rolnicy ci należący z pewnością do tych, którym nauka rolnicza obcą nie jest, w całej pełni zdają sobie sprawę z wielkich korzyści wynikających z wczesnej podorywki. Niestety zauważyć można gospodarstwa, których właściciele wcale się z tem nie spieszą. Zadawalniają się oni nędznem pastwiskiem, na którem inwentarz tygodniami przebywa i często głodem przymiera. Oby takie gospodarstwa do wyjątkowych należały i szkodliwe postępowanie niebawem zmienić zechciały!

Po sprzęcie zboża jest rola sypką, nie spieczoną i orkę łatwo można wykonać. Rzecz ma się inaczej, gdy rola wystawioną bywa na działanie słońca choćby tylko przez krótszy czas. Przyorane ściernisko wcześnie się rozkłada, ulepsza rolę, zbogaca w tak pożądaną próchnicę. Dla bakteryi ziemnych, za których pośrednictwem dobroczynne przemiany w ziemi się odbywają, wytwarza się korzystne warunki rozwoju. Deszcz, rosa i powietrze mają do roli łatwy przystęp, gdy przez zbitą, spieczoną powierzchnię do wnętrza tylko z trudem przedostać się mogą. Różne szkodniki i ich zarodniki za pomocą orki na wierzch wydobyte i przez ptactwo zniszczone zostają. Nasiona chwastów, których nigdy nie braknie, płytko przyorane, niebawem skiełkują. Następne dokładne bronowanie niszczy chwasty doszczętnie.

Niech tych kilka uwag będzie dla rolników skuteczną zachętą i przypomnieniem do możliwie wczesnego przyorania ścierniska. A do tej roboty doskonale się nadają kilko skibowe płużki, jakie w gospodarstwach znajdować się powinny. *Gosp. Grudz.*

Historya chleba i jego wypiekanie.

Zdawałoby się na pozór, że pieczenie chleba nie jest żadną umiejętnością, boć przecież każda wieśniaczka dziatwę swą żywi chlebem gospodarskim, upieczonym w domu, każdy robotnik kęsem smacznego chleba posila strudzone swe ciało, to też chleb powszedni i jego sporządzanie powinno być wszędzie znane. A jednak zdarza się niekiedy, że niewprawnej gosposi łatwiej uda się bułka, aniżeli ten powszedni chleb żytni, z czego wnosić wypadnie, że do jego wypiekania potrzeba i wprawy i pewnego doświadczenia.

U nas na Rusi istniało niegdyś przysłowie: „Chleb i świeca, zdobią stół szlachcica“, tymi bowiem produktami domowego wyrobu chlubiły się nasze babki i prababki. Wprawdzie przysłowie powyższe, co do jednego produktu, t. j. świec, straciło dziś na wartości, bo chyba nie ma już zakątka, dokądby nie dotarła nafta, to przecież produkt drugi, t. j. chleb żytni smaczny, dobrze wypieczony, pozostanie na zawsze chlubą każdej dobrej gospodyni.

Wypiekanie chleba z mielonej mąki z dodatkiem wody, oleju, soli i korzeni, sięga najodleglejszej starożytności. Jeszcze w dolinie Mambre w Hebron, gdy trzej mężowie przybyli do Abrahama, kazał tenże żonie swej Sarze rozczynić trzy miski światłej mąki i naczynić podpłomyków. Asyryjczycy i Egipcyanie używali także takiego chleba do potraw codziennych; w Grecyi wypiekano również podobne ciasto, lecz wszystko to było chlebem przaśnym, nie fermentowanem, a zatem nie zaczyniane na kwasocie (drożdżach). Chleb fermentowany i sposób jego wyrobu odkrył dopiero pewien niewolnik w Atenach, a odkrycie przeszło bez zmiany do potomności aż do najnowszych czasów. Jak podanie niesie, zostawił on raz w naczyniu glinianem nieco ciasta pszenicznego. Po kilku dniach, idąc znowu zaczyniać na świeży chleb, spostrzegł skutki niedbałości swojej, albowiem naczynie zakwaśniało zupełnie; czemprędzej więc zaczął je oczyszczać, w tem usłyszał kroki swego pana, a lękając się nieuchronnej kary, postanowił ukryć winę i wsypał do zakwaszonej dzieży przeznaczoną mąkę, zarobiwszy ją jak zwykle. Wkrótce z zadziwieniem ujrzał podnoszące się ciasto. Nieodgadując bynajmniej przyczyny, upiekł chleb i lękliwie podał panu. Ten ocenił przypadkowy wynalazek. Zachwycony pysznem pieczywem, zaprosił przyjaciół do kosztowania specyału, a niewolnik musiał zdradzić tajemnicę cudowną, która w Atenach rozpowszechniła się szybko, przysparzając pieczywom ateńskim niezwykłego rozgłosu. Niedługo potem Rzymianie nauczyli się tego sekretu od Greków, tak że już za czasów Liwiusza znanem było w Rzymie wypiekanie chleba, który stąd rozpowszechniony, uznany został odtąd u wszystkich narodów za niezbędny artykuł pożywienia. Do nas doświadczenie ateńskie przybyło dość późno; między gaje i zarośla trudno było przebić się odkryciom południowych krain, to też nawet podobno Piast gości swoich na wzór Abrahama częstował podpłomykami. Później zato wynagradzano sowicie nieświadomość wiekową, gdyż widzi się u nas chleb w każdej zagrodzie, na stole nakrytym białym

obrusem, w miejscu najpoczestniejszem, bo pod obrazami, gdzie razem z solą oczekiwał na gościa.

Pierwotnie wypiekano u nas chleb wprawdzie smaczny i pożywny, lecz więcej ciężki; obecnie korzystając z nowszych doświadczeń wydelikacono ten dar Boży różnymi dodatkami; dlatego to prawie co dom, to inny rodzaj chleba spotykamy.

Najważniejszym przymiotem chleba jest pulchność, t. j. dobre wyrośnięcie i wypieczenie. A czy smak ma słodki lub kwaskowaty, czy kształt podłużny albo okrągły, wysoki lub niski, jest to rzeczą podrzędną, zależną zupełnie od osobistego upodobania.

a) Ogólne wskazówki wypiekania chleba. Zasady elementarne wypiekania chleba moglibyśmy pominąć, gdyby nie pedanterya szczególna, nagabująca mnie w tej chwili, a wymagająca utrzymania w nadzwyczajnej czystości przedmiotów używanych do zaczyniania ciasta. Najlepszą do tego celu jest dzieża (byle nie sosnowa) zastosowana do ilości mąki, z wierzchu zakryta, chociaż i w nieckach lub innem naczynia chleb udać się może. Dzieżka powinna być czysta, wysuszona i przed rozczynieniem chleba należycie ogrzana; również mąka zimną być nie powinna, ani też z grudkami. Przy zwykłym stosunku rozczynu liczy się cztery litry mąki i jeden litr mleka, serwatki lub wody. W tym płynie rozrabia się jeden dkgr. drożdży wlewa do mąki i zaczynia je na ciasto, poczem stawia się je w miejscu niezbyt gorącem ani też zimnem. Po podejściu soli się, co jest głównym warunkiem udania się, dosypuje mąki i miesza (misi) bez przerwy godzinę, dłonią złożoną, chwytając część ciasta kostkami dużego i wskazującego palca.

Dalsza czynność wyrabiania chleba może być dowolna, można go bowiem zaraz po zamieszaniu wyrabiać w bochenki i ustawiać na deskę, lub dawać je do koszyków z serwetkami, lub wreszcie dopiero po wyrośnięciu ciasta w dzieży formować zeń bułki, które również róść muszą. Przed wsadzeniem do pieca powinno się bochenki smarować gorącą wodą, gdyż tym sposobem tworzy się ładna skórka, która jest piękną ozdobą chleba. Piec piekarski musi być szczelnie przymykany, musi mieć dobrą posadzkę, ma być równo i mocno napalony, a potem starannie wymieciony.

b) Chleb pieczony na kwasku. Wiele osób lubi najlepiej chleb kwaskowaty, który smakiem przypomina miejski; jest to rodzaj chleba najtrudniejszy do uzyskania, zwykle bowiem aż po kilkakrotnej próbie dojść można do pożądanego rezultatu, gdy należyty kwas się wyrobi.

W tym celu wieczorem dwa kilogramy mąki żytnej rozczynia się dwoma litrami ciepłej wody, a dodawszy do tego kwasu z chleba razowego, rozrobiwszy ciasto rękami, nakrywa się je i stawia w ciepłem miejscu. Nazajutrz dodaje się do tej masy litr ciepłej wody, cztery kilogramy mąki, soli i mięsi się, dokąd ciasto nie nabierze połysku i tęgości, poczem stawia się je znowu w cieple do podrośnięcia, a po dwóch lub trzech godzinach wyrabia bochenki okrągłe, które aż po wyrośnięciu i po posmarowaniu letnią wodą, wsadza się w piec gorący. Jeżeli wypiek uda się zupełnie, w takim razie następne pieczywo zaprawione ciastem z tego chleba będzie już dobrem.

c) Chleb na chmielu. Lubowniczki słodkiego chleba na wsi, gdzie

trudno o drożdże, muszą sobie radzić wszelkimi sposobami, by takowy otrzymać. Dla umiejszenia im mozołu, podajemy tu sposób robienia domowych drożdży, oraz zastąpienie ich zwyczajnym chmielem. W małym garnuszku zapraża się trochę mąki płynem gotowanego chmielu; po wystudzeniu dodaje się trochę ciasta kwaśnego i zarabia rzadko, poczem posypuje się mąką i stawia w cieple. Po należytem wyrośnięciu tej mieszaniny rozczynia się chleb jak powyżej, używając chmielowej zaprawy w zastępstwie drożdży lub ciasta kwaśnego. Chleb taki jest wyborny może być pieczony na mleku, serwatce, albo odwarze z otrąb.

Załęska.

Pielęgnowanie inwentarza w ciepłej porze roku.

Gorące miesiące lata i połowy jesieni, skutkiem upałów w tej porze panujących, wymagają wielkiej uwagi właściciela, aby inwentarz w stajniach, oborach, chlewach lub na pastwisku był tak pielęgnowanym, by korzyść z niego była jak największa. Szczególniej w czasie żniwnym zwykło się inwentarz zaniedbywać dla wytężonej uwagi w innym kierunku i dla nawału pracy, a takie, chociaż chwilowe zaniedbanie, staje się później dotkliwe w swych skutkach, gdy się o zdrowotność inwentarza mniej dbało.

Gdy inwentarz jest na pastwisku, o dwóch warunkach pamiętać należy. Nasamprzód, aby mu muchy i bąki nie dokuczały. Kto ma stałe pastwiska, powinien w nich ponasadzać drzew liściastych, by swym cieniem dawały inwentarzowi ochłodę przed piekącymi promieniami słońca, a przytem ochronę od owadów. W krajach gdzie istnieją stałe pastwiska, wkopane są w ziemię słupy, na nich łaty poprzecznie umieszczone, między które wszczepia się chróst, drobne gałązki brzozowe itp Taki przyrząd ma podobieństwo szczotki, pod którą bydlęta chętnie przechodzą, zgarniając z grzbietów chmary much, komarów i t p. owadów. Z tego wypływa ta korzyść, że bydło w czasie parnym dręczone przez owady nie gzi się po polach, nie tratuje zbóż, a krowy, mając większy spokój, dają więcej mleka. Gdzie niema naturalnego cienia od drzew liściastych, tam należałoby po polach poustawiać dachy, pokryte słomą, trzciną itp.

Dalszą dogodność dla pasącego się bydła stanowiłby dostatek świeżej wody, gdzie nie ma pobliskich strumyków lub jezior. Licha, nieraz zepsuta woda w rowach zniewala bydło do gaszenia pragnienia, a z tej częstokroć smutne wypływają skutki. Nieraz tanim kosztem, gdzie grunt źródlasty, wykopać można liczne studnie po polach, a obok nich poustawiać koryta.

W stajniach, oborach, chlewach powinny być trzy warunki dopełnione: Dostarczanie światła, powietrza i wody. Światło jest każdemu rodzajowi inwentarza potrzebne, przyśpiesza ono obieg materyi organicznych w zwierzęciu, pomnaża wydzielanie się kwasu węglowego i podnosi żywotność zwierząt, a z nią chęć do konsumowania paszy.

Drugim warunkiem powietrze, ciągle odnawiane. Nawet w najczyściej utrzymywanym budynku powstają wyziewy z odchodów, rozkładowi

podległych. Gazy, które się wywiązują z tego rozkładu, a mianowicie: kwas węglowy, amoniak i siarczan wodoru, tak powietrze w budynkach przesycają, że stają się szkodliwymi dla zwierząt przy oddechaniu, przez co zwierzęta cofają się w rozroście Konieczność zmiany powietrza u zwierzęcia normuje się przy wadze tegoż 50 klg., na 30 do 40 metrów sześciennych powietrza, u zwierząt młodocianych na 40 do 50 metrów sześciennych na godzinę. Zatem taką objętość niezdrowego powietrza należy uzupełnić świeżem. Dzieje się to łatwo, gdy temperatura powietrza poza obrębem budynku jest zimniejszą, ale gdy upał i parno, wtedy należy wentylatorami wszelkiego rodzaju powietrze odświeżać.

Gdzie budynki wystawione wprost na działanie promieni słonecznych, z czego ogromna parność powstaje, należałoby pourządzać żaluzye, jaknajprostszej konstrukcyi, które każdy cieśla będzie umiał zrobić.

Korzyść z doprowadzania czystego powietrza wykazuje pewien rolnik na przykładzie z praktyki:

W pewnym majątku, w którym stoi w oborze 80 krów dojnych dawały krowy mleczne przeciętnie po 3715 litrów mleka przed zaprowadzeniem wentylacyi. Gdy skorzystano z rad i wskazówek, a właściciel urządził należytą wentylacyę, podniosła się produkcya mleka o 483 litrów przeciętnie na rok. Pasza była ta sama, zatem ten przybytek trzeba przypisać ulepszonej wentylacyi w oborze.

Trzecią podstawą korzystnego rozwoju zwierząt jest woda. Obliczono, że koń na jeden kilogram suchej paszy potrzebuje 2 do 3 litrów wody, bydlę 4 do 5 litrów, owca 2 litry, a świnia 7 do 8 litrów wody. Zapotrzebowanie zaś wody każdego poszczególnego zwierzęcia zależnem jest od zawartości wody w paszy, lub też wpływa na nie ciepło powietrza. Nasze zwierzęta robocze mają zatem w lecie, jak i człowiek największe pragnienie. Ciało w czasie roboty wydziela ze siebie więcej uryny, potu i gazu z oddechu, z tego powstaje naturalne poczucie pragnienia, owego regulatora, dającego miarę pożądania wody. Mówić tu można tylko o organiźmie zwierzęcym, gdyż zwierzę w przeciwieństwie do człowieka nie pije nigdy więcej, jak potrzebuje. Miary zatem właściciel zwierzęciu przypisywać nie potrzebuje, tylko o jakość wody starać się powinien. W okolicach bogatych w wapno, lepiej poić wodą rzeczną, gdyż wapno wtedy nie jest szkodliwem, jeżeli go nie ma więcej we wodzie, jak 20 procent na całą zawortość soli mineralnych. Szkodliwszą jest domieszka amoniaku, a także związków saletrzanych, wodę zaś taką mamy w pobliżu stajen, ustępów, gnojowni i cmentarzy. To też z taką wodą należy być ostrożnym dla inwentarza. Temperatura wody winna mieć 8 do 12 stopni Reaumira, gdyż wtedy jest orzeźwiającą. Szczególniejszą uwagę zwracać należy na pojenie inwentarza pociągowego. Skoro koń po pracy wróci do stajni, winien być pojony przed zadaniem mu obroku. Wielu daje zaraz suchą paszę, nie bacząc, że koń jej nie strawi i z tego powodu powstają choroby, kolki itp. Konie przed obrokiem poić należy wodą nie zimną, tylko wystałą i nieco ocieploną w stajni, gdyż inaczej koń zgrzany przy pracy, zaziębić się może, gdy zbyt chciwie wodę połyka.

Ciepłota powinna być w stajniach unormowaną na 12 stopni R. Dla

koni zbytkowych, źrebiąt lub małek karmiących 14 do 15 stopni. Dla bydła 10 do 14 stopni. Dla opasów i wołów roboczych temperatura może być nieco niższą, dla krów dojnych i dla bydła młodocianego znacznie wyższą. Owce znoszą temperaturę 8 do 9 stopni R, świnie i tuczniki muszą mieć 10 do 12 stopni, ale maciory z prosiętami najmniej 12 stopni. Świnie ras poprawnych, jako cienko-skórne i bez sierści, winny mieć temperaturę jak najcieplejszą. W miesiącach latowych, upalnych, trudno utrzymać normalną temperaturę więc trzeba mieć budynki należycie przewiewne, by ją można według życzenia normować.

Do zdrowia inwentarza przyczynia się bardzo pławienie w stawach, w jeziorkach, szczególniej rano lub wieczorem i to 2—3 razy tygodniowo, Kto ma stosowne wody, niechaj inwentarz wracający, lub idący w pole, przepędza przez wodę. Gdy woda zimniejsza, jak 15 stopni R., nie należy w niej pławić.

Kto nie ma stosownej wody, niechaj inwentarz więcej szczotkuje. Silnie zmęczone konie wyciera się wiechciem. a dopiero potem szczotką. Celem czyszczenia jest otwieranie porów skóry, by łatwiej parowała. Gdy pot na nieoczyszczonem zwierzęciu uschnie, pory zamykają się od brudu. Zwierzęta same czują, że im czyszczenie jest zdrowem, gdyż liżą się same w miejscach dokąd językiem dosiągnąć mogą.

Najwięcej przykrości sprawiają zwierzętom roje much w budynkach. Celem tępienia tychże, najrozmaitsze obmyślano sposoby. Kto ma budynki przewiewne, tego inwentarz stosunkowo mniej od much cierpi.

Przy tępieniu much wielce są pomocnemi pająki i jaskółki, dlatego na lato nie należy ścian z pajęczyny obmiatać — i pozwalać, aby jak najwięcej jaskółek w stajniach się gnieździło. Do dalszych sposobów należy: Smarowanie ścian płynami, których muchy nie znoszą, n. p. chlorkiem wapiennym, ałunem, dodanym do wapna, bielić zaś trzeba 2 razy w ciągu lata. Używa się także specyalnego kleju, który się wyrabia z dwóch części kalofonium, jednej części oleju rzepakowego i jednej części gęstej terpentyny. Klejem tym smaruje się duże płyty blachy i te zawiesza u belek. Muchy, siadając na nie wieczorem, przylepiają się i giną. Blachy można zdejmować, wyczyścić i znów świeżym klejem posmarować. Używa się także proszku perskiego w gumowych piłkach. Jeden człowiek wiechciem na drągu straszy muchy, a drugi proszkiem kurzy. W 10 minutach spadają na ziemię, a wtedy kury i kaczki, wpędzone do obory, muchy chciwie połykają. Ćwierć funta proszku perskiego wystarczy na jeden raz w oborze na 50 bydląt. Po 3 dniach sposób ten się powtarza. Drzwi i okna obory a także stajni należy w czasie tępienia much szczelnie zamykać.

Drobiazgi.

Sok malinowy. Wycisnąć sok ze świeżych bardzo malin, a jak się ustoi parę godzin, zlać z wierzchu czysty. Na każdy litr tego soku dać $^1/_2$ kg. cukru tartego z głowy i gotować przez dwadzieścia minut. W ten sposób otrzymuje się wyborny sok, bardzo dobry dla chorych. *Z.*

Powidełka agrestowe. Nazbierać dojrzałego agrestu cztery litry, włożyć w nowy garnek lub rądel, taki, w którym nie było żadnych tłuszczów, dolać liter wody i wygotować na masę. Przestudzone przeciera się przez włosienne sito, aby ziarnek i skórek nie było, dodaje $^1/_2$ kg. cukru i smaży do gęstości, mieszając ciągle, aby się nie przepaliło. Bardzo dobre i zdrowe powidełko dla chorych i dzieci, na święta do placków i pierożków. *Z.*

Krzewem pnącym się, który w pełnym rozkwicie najwyższy podziw budzi, według zdania niektórych zawodowców jest gatunek rdestu — *Polygonum balschuanicum.* Krzewu tego można użyć bądźto pojedynczo, bądź też do zacieniania altan, ale pojedynczo przedstawia się stanowczo piękniej. Piękną jest także ta roślina, jeżeli się wije w sposób nieco romantyczny, podobnie jak wiciokrzew: Clematis Vitalba i Viticella, w gałęzie innych roślin i powlecze je woalem swych białych kwiatów. *Polygonum balschuanicum* wydaje się także prześlicznie w połączeniu z dzikiem winem, ponieważ czas jego kwitnienia przypada na miesiące jesienne, a więc na czas, w którym dzikie wino przez czerwienienie swych liści nabiera szczególnego uroku. Czerwone jego liście tworzą wtedy z białymi kwiatami zachwycający oko kontrast, potęgujący się w miarę, jak z postępem chłodu kwiaty coraz piękniej się przedstawiają, a ich strona dolna purpurą kreślona, do tonów barw wina nowy harmonijny ton przydaje. Krzew ten potrzebuje ciepłej, silnej gleby i stanowiska lekko nasłonecznego. *Z. M.*

Gorczyca biała jest najlepszą rośliną pastewną, nadająca się do zasiewu po sprzęcie żyta, pszenicy. jęczmienia lub owsa. Rośnie bardzo szybko i silnie, bo już po kilku tygodniach daje paszę, którą kosić można przed rozkwitnięciem roślin. Gorczycę białą uprawiać najlepiej zaraz po zebraniu zboża, a że potrzebuje ona dużo azotu i fosforu, więc w braku nawozu stajennego używa się nawozu sztucznego, a mianowicie 100—150 kg. saletry chilijskiej i 200—300 kg. superfosfatu na jeden morg. Ilość wysiewu na taką samą przestrzeń wynosi 10 do 15 litrów nasienia, którego nie należy przykrywać za głęboko: najwyżej na $1^1/_2$ do 2 cm., poczem korzystnie jest ziemię dobrze zwalcować, gdyż przyczynia się to do szybszego kiełkowania. Jeżeli się gorczycy białej nie użyje jako paszy dla bydła, to podorana pod zimę daje bardzo dobry nawóz, który jest bardzo korzystny dla wszelkich rodzajów gleby i dla wszystkich płodów polnych; sprawdzono bowiem za pomocą doświadczeń, że gorczyca biała przy pomocy znachodzących się już w ziemi bakteryi gromadzi azot, którym znacznie ziemię wzbogaca. *Z. M.*

Żyto po życie. W niektórych okolicach Niemiec, szczególnie w północno-zachodnich, bywa praktykowaną uprawa żyta po życie i to w ciągu całych szeregów lat. Powodem bywa w pierwszym rzędzie brak robotnika koniecznego do uprawy ziemniaków i innych okopowizn, z drugiej strony wielki popyt i dobre ceny, osiągane za słomę. Pod taką uprawę oddają oni grunta lekkie, piaszczyste, a przytem suche, na których szczególnie w lata posuszne ziemniaki, jarzyny i rośliny pastewne niepewne wydają zbiory. Także na polach zbyt odległych od zagród, na których wywóz obornika byłby połączony ze znacznymi kosztami, ten sposób zagospodarowania bywa stosowany bardzo często. Zamiast obornika dają tam corocznie na 1 mórg austr. (dwa morgi pruskie) 2 do 3 cent. metr. kainitu, 2 cent. metr. żużli (tomasyny) i 60 do 80 kg. saletry. Saletrę dają w połowie jesienią, w połowie na wiosnę. W niektórych gospodarstwach wsiewają w żyto seradelę, a co znacznie zbiór powiększa.

Nieprzemakalna tkanina. Chcąc uczynić jakiekolwiek tkaniny nieprzemakalnemi, jak naprzykład: okrycia płócienne na konie, opony do ochraniania przedmiotów w czasie przewozów, oraz wszelkiej odzieży wierzchnej uskutecznia się to w bardzo przystępny sposób następujący: Kupuje się w składach aptecznych, dajmy na to, funt ałunu i taką samą ilość octanu ołowiu, następnie bierze się dwa cebrzyki i do każdego wlewa się po sześć litrów wody, poczem w jeden z tych cebrzyczków wkłada się ałun, a w drugi octan ołowiu. Skoro sole te rozpuszczą się całkowicie, yrzyspieszając rozpuszczanie mieszaniem, zlewa się razem oba roztwory do jednego cebrzyczka i dokładnie wymiesza. Zaraz potem wytworzy się w mieszaninie tej osad, który będzie siarczanem ołowiu, a pozostały płyn będzie właściwie roztworem octanu glinki. Scedziwszy roztwór ten, czyli płyn do jakiego naczynia, zanurza się w nim tkaninę, jaką chcemy uczynić nieprzemakalną, a gdy przemoknie, wyjmuje ją i pozwala aby ociekła z płynu bez wykręcania, poczem suszy się ją na powietrzu. W ten sposób karton albo płótno stanie się nieprzemakalnem i całkowicie zastąpi okrycia gumowe, wyrabiane na podobny użytek. *Z.*

Zaprawa tynkowa na wilgotne ściany. Szkodliwy wpływ wilgotnych ścian nietylko na przedmioty znajdujące się w pomieszkaniu, ale i na zdrowie ludzkie jest powszechnie znanym. Ponieważ nie wszyscy temu wpływowi przeciwdziałają, dlatego zamieszczam tu doskonały sposób, zasługujący na szczególną uwagę.

Najpierw ze ścian takich odbija się i zeskrobuje starannie stary tynk, a następnie obrzuca się nowym tynkiem, złożonym z cementu, z czysto wypłukanego piasku i proszku z węgla drzewnego. Dodatek tego ostatniego wynosić powinien połowę całej masy składającej tynk, a im więcej tem lepiej. Proszek węglany, czy to z przetłuczonych węgli drzewnych czy nabyty ze składów węgla drzewnego, przesiewa się, aby oddzielić grubsze kawałeczki. Taką zaprawę tynkową, do której używa się stosunkowo mniej piasku niż zwykle, otynkowaną na nowo ścianę, skoro tylko wyschnie, pobiela się jak zwyczajnie. Zalecam każdemu takie postępowanie z doświadczenia, bo miałam w moim domu na wsi tak wilgotne ściany, iż nie dały się nawet pobielić; po użyciu powyższej zaprawy nie okazały więcej śladów wilgoci przez przeciąg dwudziestu pięciu lat, od czasu zastosowania opisanego postępowania. *Załęska.*

Dobry kit do zlepiania stłuczonego naczynia. Podaję tu bardzo pojedynczy a praktyczny sposób robienia kitu, którym można zlepiać talerze, miski itp. stłuczone naczynia. Bierze się łyżkę gęstego, świeżo zgaszonego wapna i tyleż sera świeżego do miski i miesza się dobrze przez chwilę, wskutek czego powstaje ciągnący się klej. Tym klejem namaszcza się części odłupane naczynia i składa się je, poczem wkrótce kit zasycha i trzyma bardzo silnie. Jeżeli naczynie na więcej części się potłukło, trzeba osobno każdy kawałek przykładać, czekając aż pierwszy zaschnie. Tą masą skleja się naczynie kamienne, gliniane porcelanę. *Z.*

Niszczenie moli w materyach wełnianych. Bardzo skuteczny środek na wyniszczenie moli z materyi wełnianych i z dywanów, które opanowane przez tego rodzaju owady prędkiemu uledz mogą zniszczeniu, jest następujący: Bierze się mokrą chustę, albo jaki inny kawałek materyi zamoczony w wodzie, rozciąga się na oswobodzić się mającem z moli suknie lub dywanie i prasuje gorącem żelazkiem, przeciągając takowe po całej powierzchni. Skutkiem gorąca, wilgoć jaką jest nasiąknięte płótno, przez które się prasuje, zamienia się w parę, ta przenika materyę lub dywan i w ten sposób wyniszcza wszystkie zarodki (jajeczka) moli. *Z.*

Przeciw porażeniu świń z gorąca. Ażeby niebezpieczeństwu porażenia u świń podczas gorących lat zapobiedz, trzeba im dać sposobność chłodzenia się w kałuży lub innej wodzie; jeżeli zaś tego nie ma, natenczas musi się je często zlewać wodą. Także musi być w chlewie ciągła wentylacya, ale bez wywołania przeciągu, a co osiągnie się przez odpowiednie otwieranie drzwi i okien. Ruszt legowiskowy powinien być sporządzony z drągów lub belek albo tarcic; płyty kamienne nie nadają się do tego, ponieważ zwierzęta łatwo się na nich przeziębiają. Jeżeli z pod rusztu legowiskowego niema odpowiedniego ścieku, jeżeli nie można ich wodą spłukiwać, jeżeli gnojówka wsiąka w ziemię, a co jest bardzo szkodliwem, to można sobie dopomódz w ten sposób, że pomiędzy rusztem a podłogą, w miarę szerokości rusztu, umieszcza się pomost zbity z desek, który ustawia się jednym końcem o 15 cm. wyżej. Jeżeli się po tej stronie leje wodę, to wszelkie nieczystości spływają łatwo z całego pomostu. W ten sposób można utrzymać chlew zawsze w stanie dla zwierząt hygienicznym. *Z. M.*

Czy obrywać kwiaty, względnie drobne owoce? Mnóstwo odmian takich, jak Glogierówka, Lord Suffield, Bismark, pepina Dawntona rodzi owoce już w szkółce. Komu chodzi o wyprowadzenie drzewek silnych i zdrowych, nie powinien do tego dopuścić, gdyż owoce zużyją te materyały pokarmowe, które powinny być obrócone na rozrost korony. Trzeba tedy kwiaty, względnie zawiązki owocowe obrywać, by drzewka w szkółce nie rodziły. Więcej nawet: zbyt wcześnie rodzące odmiany w sadzie wyczerpują się przedwcześnie, nie dosięgają nigdy wielkich rozmiarów i rodzą bardzo małe owoce. Lepiej jest w pierwszych latach po posadzeniu nie dopuścić do owocowania, a więc kwiaty obrywać, a tym sposobem wzmocnić wiązanie drzewa, na którem się później dużo owoców urodzi. Oczywiście pozostawienie kilku owoców, aby sprawdzić według nich odmianę, nietylko nie zaszkodzi, ale przeciwnie jest nawet wskazanem. *Z. M.*

Produkcya miodu w Europie wynosi obecnie około 80.000 ton, wartości 44 milion. marek. Wedle statystyki berlińskiego muzeum handlu i przemysłu, najwięcej miodu produkują Niemcy, mające 1 milion 910 tysięcy uli, a z nich 20 tysięcy ton miodu; po nich przychodzi Hiszpania, mająca 1 milion 690 tysięcy uli i produkująca 19 tysięcy ton miodu; dalej Austro-węgry, posiadające 1 milion 550 tysięcy uli, dających 18 tysięcy ton miodu. Reszta krajów produkuje znacznie mniej miodu; i tak Francya 10 tysięcy ton, Holandya 2500, Belgia 2000, Grecya 1400, Rosya i Dania po 900 ton. Naturalnie, że niemałą gra także przytem rolę umiejętność i troskliwość bartników.

Zaprawa przyrządzona na sucho znajduje czem raz szersze zastosowania w Anglii, Francyi, a nadewszystko w Ameryce, a wygoda w transporcie i użyciu zapewniają jej czem raz większe wzięcie. W odpowiednio skonstruowanych przyrządach gasi się wypalone wapno na sucho, miele, odsiewa, w końcu przyrządza zaprawę i w workach wysyła na miejsce budowy. Worki z zaprawą wynosi się lub wyciąga łatwo na piętro, na którem ma być użyta, wsypuje się do szafla i zarabia z potrzebną ilością wody. Kto porówna dotychczasowy sposób przygotowywania zaprawy z opisanym powyżej, spostrzeże łatwo wyższość tegoż pod względem wygody i ekonomii. Twierdzą, że z temi zaletami idzie w parze i wytrwałość.

Użycie popiołu drzewnego w kurniku. W ciepłej porze roku należy szczególniej dbać o czystość w kurnikach, gdyż z jednej strony staje się wówczas robactwo uciążliwszem, z drugiej zaś przechodzą łatwo odchody w stan kiśnienia czyli fermentacyi. A przez to fermentowanie znowu mogą zwierzęta ponosić szkodę i część pokarmów roślinnych może uledz zniszczeniu. Na usunięcie jednego i drugiego zła, t. j. robactwa i fermentacyi, można użyć ze skutkiem popiołu drzewnego. Znakomita pościółka torfowa, która jest niezawodnie najlepszym materyałem podściółkowym w kurniku, nie zawsze jest pod ręką, a niejednemu jest ona za drogą; wtedy staje się popiół drzewny odpowiedniem zastępstwem. Ażeby za pomocą niego zwalczać skutecznie robactwo, rzuca go się także ku powale i na ściany, starając się o to, ażeby wszedł we wszelkie szpary i rysy. Odchody kurze dają z popiołem drzewnym znakomity nawóz, który może być użyty na pomnożenie kompostu, albo też wysypywany wprost na łąki, role lub grzędy warzywne. Na tych staje się on środkiem przeciw pchłom ziemnym, gąsienicom, ślimakom i t. d. Popiół drzewny, uzyskiwany zimową porą w znaczniejszej ilości przez palenie w piecach, należy przeto zsypywać do jakiego zbiornika, aby go mieć na lato w ilości dostatecznej.

Nie każdy popiół nadaje się na nawóz albo jako środek do poprawienia gleby. Pierwsze miejsce zajmuje popiół drzewny z powodu znacznej zawartości potażu, wynoszącej przeciętnie 6—10 procent; w czystym popiele, pochodzącym z twardego drzewa, może on być nawet 3 lub 4 razy większym, zaczem idzie, że popiół drzewny ma prawdziwą wartość nawozową oczywiście różną według zawartości potażu i kwasu fosforowgo. Popiół torfowy wykazuje tylko 0·5—1·8% potażu i tyleż kwasu fosforowego, dlatego może być postawiony tylko na drugiem miejscu, podczas kiedy popiół z węgla brunatnego i kamiennego w ogóle jako nawóz nie działa i dlatego może być uwzględniany tylko jako środek do spulchniania gleby ciężkiej, gliniastej. Jeżeli gleba jest lekka, sucha, piaszczysta, natenczas popiół jest dla niej trucizną, gdyż czyni ją jeszcze lżejszą, jeszcze suchszą, albo wprost przypaloną. I dla dobrej średniej gleby nie ma popiół wartości. Ale gleba tak zbita i klejowata, że czepia się rydla i nie daje się należycie obrabiać, zmienia się przy pomocy popiołu po kilku latach w wyborną, pulchną ziemię ogrodową. Böttner opowiada, że pewien ogrodnik wrzucał wszelki popiół do zbiornika ustępowego, układał następnie tę masę na kupę, przerabiał kilka razy i nawoził nią ziemię, otrzymując w ten sposób wyborne pola warzywne. Ale gdy to samo zrobił na innem miejscu, wypaliły mu się wszystkie kultury. Widocznie była ta druga gleba dla popiołu za sucha i już sama przez się dość pulchna i przepuszczająca.

Z. M.

Sok poziomkowy z agrestem. Sok poziomkowy jest bardzo aromatyczny, ale zawiera za mało kwasu, szczególnie gdy ma być użyty do wody dla chorych. Otóż chcąc go poprawić, trzeba wziąść garniec niedojrzałego agrestu, który właśnie w czasie poziomek jest w tym stanie dojrzałości, utłuc go i rozetrzeć wałkiem w donicy, następnie wycisnąć przez rzadkie płótno i tym sokiem zalać surowe, bardzo dojrzałe poziomki i niech tak stoją w temperaturze pokojowej dwadzieścia cztery godzin. Potem zlać znowu w woreczek płócienny lekko przyciskając, aby większa ilość soku odeszła. Na kwartę tego soku wziąść dwa funty cukru, porąbanego w drobne okruchy, wsypać do soku, a jak się rozejdzie, zagotować trzy razy i wyszumować. Poziomek długo gotować nie można, boby zgorzkniały. Przecedzony przez muszlin pozlewać w butelki i korkować na drugi dzień. *Z.*

Wino czerwone do herbaty z czernic (afiny). Na cztery litry świeżych, niepłukanych czernic, bierze się dwa funty cukru, przysypuje się jagody w słojach szklannych, zawiązuje płótnem i stawia na słońcu, po miesiącu zlewa się czyste wino przez płótno w gąsiorek. Na jagody nalewa się spirytus czyszczony i będzie wyborna nalewka. Wino w gąsiorkach lekko zatkanych powinno stać jeszcze trzy tygodnie, aby się dobrze wyrobiło, jeżeli jeszcze jest jaki ferment. Po następnych trzech tygodniach można już butelkować, a po roku używać. *Z*

Ceny targowe. (Tarnów). Sprzedawano: Pszenicę od 18·— do 18·50, żyto od 16·— do 16·50, jęczmień od 17·— do 18·—, owies od 17·50 do 18·50, kukurydzę od 17·— do 18·—, groch od 20·— do 26·—, rzepak od 30·— do 31·—, ziemniaki od 5·80 do 6·40, siano od 6·20 do 6·25, słomę od 5·50 do 6·—. — Ceny w koronach za 100 kg.

Kalendarz. od 16 go do 31-go lipca 16. W. *NPM. Szkaplerznej*, 17. Ś. Aleksego, 18. C. Szymona, 19. P. Wincentego, 20. S. Czesława w. 21. N. **9 po Św.** Daniela, 22. P. Maryi Magd. 23. W. Apolinarego, 24. Ś. Krystyny, 25. C. Jakóba apostoła, 26. P. Anny M. N. P. 27. S. Aurelii, Kun. 28. N. **10 po Św.** Innocentego, 29. P. Marty, 30. W. Abdona m. 31. Ś Ignacego L.

Dział ogłoszeń.

Za ten dział redakcya nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności.

Redaktor odpowiedzialny i wydawca: **T. CZAYKOWS**
profesor gospodarstwa w c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.